

5 品質検査・ 箱詰め・出荷

品質管理課の検査員が圧力計にセッテッドしたペットボトルを振り、規定通りのガス圧になっているか確認（写真）。さらに開封して飲み、原水と比べて風味に問題がないか、香りが付いていないかも確認します。箱詰めして（J）、重量などを検査し出荷します。



今回ご紹介した商品はこちら！

⑥ ただの炭酸水

宅配：
500mlペットボトルは24本入りを6月3回に、
6本入りを7月3回に、500mlラベルのないタイプ
は24本入りを7月2回に、200ml缶は24本入り
を6月2回・4回に取り扱う予定です。いつでも
注文でも注文できます。レモン風味もあります。



株式会社ふくれん 商品開発部
新谷里江さん

「ただ炭」、まずはそのまま飲んでみてください！

割り材としても、料理に使ってもおいしい
「ただ炭」、まずはそのまま飲んでみてください！

組合員の皆さんのが私たちの原動力。
要望や感想などは、可能な限り商品に反映
したいです」と語ってくれました。

古くから水の郷として知られる、福岡
県朝倉市。周囲の山々で磨かれた水が地
中に豊富に蓄えられる地に、「CO.
OP ただの炭酸水」を製造する株式会
社ふくれん・甘木工場はあります。

「目指したのは、そのまま飲んでもおい
しい炭酸水。水道水や湧水、深井戸水を
飲み比べ、最も癖がないおいしかった深
井戸水を採用しました」と語るのは、商
品開発を担当する新谷里江さん。使用す
る水は、雨水などを通さない岩盤層の下
からくみ上げるため水質が安定している
こと、マグネシウムの含有量がカルシウ
ムに比べて少ないため苦みが少なく、ま
ろやかなことが特徴です。水のおいしさ
を生かすため、加熱・紫外線などによる
殺菌をせず、目の細かいフィルターによ
るろ過工程を繰り返すことで、微生物を
除去し安全性を担保しています。

1998年に缶入りで発売した当時、
日本に一般消費者向けの炭酸水はほぼな
く、売られていたのは割り材として使つ
る業務用品だけでした。「水を買うこと自
体がまだ一般的ではありませんでした
が、海外では炭酸水を買って飲んでいる
のだから、日本でもいざれ流行するだろ
うと生協の方に提案され、挑戦しました」

環境に配慮し進化を続ける

2007年にペットボトル入りが登場

強炭酸フレームと組合員の要望を受けて

2017年に炭酸を強化しました。その

まま飲む人が6割を占めるそう、味の

評価が高いことが分かります。新谷さん

は「2023年の発売25周年の際に開

設した特設サイトに寄せられた『子ども

のときから飲んでいて、大人になつた今

まだ飲む人が6割を占めるそう、味の

評価が高いことが分かります。新谷さん

は「2017年にはペットボトルを軽量化し

プラスチック使用量を7グラム削減

2020年にはラベルのない商品も発売し、

2022年からは再生プラスチックを96%

使用したペットボトルに変えるなど、環境

に配慮したりニューアルも進めています。

官能検査やガス圧測定などを口つっこ

とに実施しているほか、外部の分析機関に

よる水質検査を年1回実施し、清涼飲料

水の規格基準をクリアしていることを確認

しています。新谷さんは「シンプルな商品

だけに、味の違いは分かりやすいと思いま

す。組合員の皆さんのが私たちの原動力。

要望や感想などは、可能な限り商品に反

映したいです」と語ってくれました。

割り材としても、料理に使ってもおい

い「ただ炭」、まずはそのまま飲んでみてください！

4 加温・ ラベル装着・印字

このままでベットボトルが冷たいので、結露を防ぐため温水シャワーをかけゆっくり常温に戻します（写真G）。ラベルを装着し（H）、外観などに問題がないか検査し、キャップに賞味期限を印字します。



3 充填・ キャップ巻締

水をいったんタンクにため、炭酸ガスを十分に溶けさせます。6回目のろ過後、1分間に約400本という速さでベットボトルに充填し、直後にキャップを締めます（写真右ページE）。規定の量が充填されているか、キャップがきちんと取り付けられているかを確認します（F）。



別ページで、レシピをご紹介

強めの炭酸、でもまろやか！

天然水を使った 炭酸水

天然水にこだわった炭酸飲料の原材料は、水と二酸化炭素だけ。

その水のおいしさを味わってもらうため、工場では何度もろ過を繰り返していました。



2 冷却・炭酸ガス注入

炭酸ガスは低温であるほど液体で水を10度以下まで冷やす（写真C）。次にタンク（D）に保管されている炭酸ガスを水に吹き込み溶け込ませます。ベットボトルは缶よりも多くの炭酸ガスを注入することができます。



1 原料取水・ろ過・脱気

工場敷地内にある井戸から岩盤層の下を流れる深井戸水を電動ポンプでくみ上げ、ろ過装置に3回通して貯水タンクに保管。炭酸ガスを溶け込みやすくするため、専用の機械で水中の空気を取り除き（写真A）、目の細かい除菌フィルターでさらにもろ過します（B）。



天然のおいしさにこだわる

古くから水の郷として知られる、福岡

県朝倉市。周囲の山々で磨かれた水が地

中に豊富に蓄えられる地に、「CO.

OP ただの炭酸水」を製造する株式会

社ふくれん・甘木工場はあります。

「目指したのは、そのまま飲んでもおい

しい炭酸水。水道水や湧水、深井戸水を

飲み比べ、最も癖がないおいしかった深

井戸水を採用しました」と語るのは、商

品開発を担当する新谷里江さん。使用す

る水は、雨水などを通さない岩盤層の下

からくみ上げるため水質が安定している

こと、マグネシウムの含有量がカルシウ

ムに比べて少ないため苦みが少なく、ま

ろやかなことが特徴です。水のおいしさ

を生かすため、加熱・紫外線などによる

殺菌をせず、目の細かいフィルターによ

るろ過工程を繰り返すことで、微生物を

除去し安全性を担保しています。

1998年に缶入りで発売した当時、

日本に一般消費者向けの炭酸水はほぼな

く、売られていたのは割り材として使つ

る業務用品だけでした。「水を買うこと自

体がまだ一般的ではありませんでした

が、海外では炭酸水を買って飲んでいる

のだから、日本でもいざれ流行するだろ

うと生協の方に提案され、挑戦しました」